

えびの羽子板揚げ

材料 (12個分)

海老 … 12尾
はんぺん … 50g
卵 … 1/4個
食パン … 2枚
ハム … 1/2枚
パセリ … 少々
黒胡麻 … 少々
揚げ油 … 適量
砂糖 … 小さじ1/4



A 塩 … 少々
生姜汁 … 小さじ1/2
片栗粉 … 小さじ1/4

作り方

- 1** 海老は尾を1節残して皮をむき、背腸を除いて背開きにしておく。食パンは耳を取り、1枚を6つの羽子板状に切る（6等分でも可）。ハムはみじん切りにする。
- 2** 海老は尾から1cm位のところで切る。尾から切り離れた身は包丁でたたいた後、すり鉢に入れてはんぺんと卵を入れ一緒によくすり、**A**の調味料を入れてさらによく混ぜる。
- 3** パンに海老の尾をのせ、すり身を形よくぬり、ハム、パセリ、黒胡麻を飾り、油でこんがり揚げろ。